

Indications géographiques en Afrique de l'Ouest et du Centre : raisonner la diversité

Bernard BRIDIER, Didier CHABROL

UMR Innovation, Cirad-ES, Avenue Agropolis, TA C-85/15, 34 398 Montpellier Cedex 5

Résumé — L'indication géographique, ou IG, est une forme de labellisation qui n'a pas encore été utilisée en Afrique de l'Ouest et du Centre, bien que les dispositions juridiques existent depuis 1999. Alors que se met en place un projet régional dans ce domaine, cette communication met en évidence une diversité de situations à partir des cas de deux produits proposés comme pilotes : le miel d'Oku (Cameroun) et le beurre de karité de la Sissili (Burkina Faso). Les attributs de qualité spécifique du miel d'Oku sont étroitement dépendants du territoire où il est récolté, une forêt tropicale d'altitude, haut lieu de biodiversité. Cette qualité est reconnue par le marché national qui accorde à ce miel un prix supérieur. La réputation du beurre de karité de la Sissili, qui correspond à des attributs de qualité spécifiques, est au contraire liée à des savoir-faire locaux. Le marché ne la rémunère pas à un prix supérieur. L'indication géographique n'a pas le même sens dans chaque situation. Pour le miel d'Oku, elle peut contribuer à élargir les débouchés et structurer la filière. Pour le beurre de Karité, la démarche ne peut être que subordonnée à une analyse de la filière et une réflexion stratégique sur son avenir. Dans tous les cas, l'élaboration du cahier des charges peut jouer un rôle essentiel dans le pilotage des filières et l'équilibre entre les acteurs. Il reste que les démarches en cours sont portées par les Etats, alors même que le contrôle des IG par les producteurs est un gage de leur succès.

Abstract — **Geographical indications in West and Central Africa: think diversity.** Geographical Indications (GI) are a form of certification, which has not yet been used in West or Central Africa, although the legal framework has existed since 1999. A regional project is being set up to promote the use of GI. This paper reveals the wide variety of situations that exist, by presenting the case studies of two products proposed for GI certification: Oku honey (Cameroon) and Sissili shea butter (Burkina Faso). The special qualities of Oku honey are closely linked to the place where it is harvested, namely a highland forest, which is also a biodiversity hotspot. This quality is recognized on the national market, where a higher price is paid for the honey. In contrast, the reputation of Sissili shea butter, which has specific quality attributes, is linked to local know-how. However, it does not receive a higher price on the market. The geographical indication does not mean the same in each context. For Oku honey, GI certification could help develop outlets and organize the sector. In the case of shea butter, the application for GI certification should come after a sectorial analysis and once a strategy for its future has been considered. In both cases, developing the code of practices could play an important role in managing the sectors and the balance between the stakeholders. The current steps are being taken by the two states, although when producers control the GI themselves, it is a guarantee of their success.

Introduction

L'Afrique de l'Ouest et du Centre regorge de produits traditionnels, produits de cueillettes, agricoles ou transformés, de notoriété nationale, régionale ou internationale (Moity -Maïzy, Sautier, 2006). Une conférence ministérielle des pays membres de l'Organisation africaine de propriété intellectuelle (OAPI)¹ réunie à Ouagadougou les 6 et 7 décembre 2005 a engagé l'OAPI à mettre en œuvre un plan quadriennal pour la promotion des Indications géographiques (IG), afin, entre autres, de protéger les savoir-faire locaux et d'améliorer la compétitivité des produits locaux à l'intérieur comme à l'extérieur des pays.

Dans ce contexte, cette communication met en évidence une diversité de situations à partir de l'exemple de deux produits proposés comme pilotes pour l'expérimentation de la démarche IG : le miel d'Oku (Cameroun) et le beurre de karité de la Sissili (Burkina Faso).²

1 OAPI, créée en 1962, siège à Yaoundé, 16 pays membres de l'Afrique de l'Ouest et du Centre.

2 8 produits ont été retenus : haricot vert du Sourou et beurre de karité de Sissili (Burkina Faso), miel blanc d'Oku et poivre blanc

Un cadre légal pour les IG

L'Union européenne, précurseur

L'Union européenne a développé une vigoureuse politique d'indications géographiques pour les produits agricoles et agroalimentaires. Fin 2007, 439 AOP et 323 IGP étaient enregistrées, non compris plus de 4000 IG concernant des vins et spiritueux.

Le règlement n° 510/2006³ du Conseil de l'UE prévoit qu'il doit exister « un lien entre les caractéristiques du produit ou de la denrée et son origine géographique », qu'ils répondent à « un certain nombre de conditions élaborées dans un cahier des charges », et qu'ils seront soumis à « un système de contrôles garantissant la conformité avec les dispositions du cahier des charges ». Seul un groupement de producteurs ou de transformateurs peut introduire une demande d'enregistrement. Enfin l'Union peut enregistrer les « indications géographiques de pays tiers lorsque ces dernières sont protégées dans leur pays d'origine ».

Le cadre légal international : contraignant, mais minimal

Les indications géographiques ont reçu une définition internationale lors des accords ADPIC⁴ signés à Marrakech en 1994. Selon ceux-ci, l'indication géographique (IG) est « une indication qui sert à identifier un produit comme étant originaire du territoire dans les cas où une qualité, réputation, ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique » (accord ADPIC, annexe 1C, article 22:1).

Les accords ADPIC font obligation aux membres de l'OMC de se doter de moyens juridiques permettant la protection des IG nationales et des pays tiers, ce qui a entraîné la création d'une diversité de cadres juridiques (O'Connor, 2004).

Le cadre légal africain régional

L'OAPI tient lieu de service national de la propriété intellectuelle pour chacun de ses Etats membres. L'accord de Bangui révisé (OAPI, 1999) précise que l'Organisation « procède à l'examen, à l'enregistrement et à la publication des indications géographiques » et que « les indications géographiques enregistrées et publiées produisent leurs effets (...) dans chacun des Etats membres » (article 12). Les « indications géographiques » y sont définies par référence aux accords ADPIC, c'est-à-dire de façon large (Edou-Edou, 2008).

Les demandeurs d'IG éligibles sont les personnes naturelles et légales agissant en tant que producteurs (c'est-à-dire producteur agricole, transformateur ou négociant) dans la zone délimitée et pour le produit spécifié ; ou des groupes de ces personnes, des groupes de consommateurs ou toute autorité compétente (art.6).

L'OAPI a acté le principe d'un comité national des IG dans chaque pays qui aurait pour tâche de superviser le recensement des produits éligibles, l'élaboration de cahier de charges et de plans de contrôle en collaboration avec les groupements de producteurs, la décision de reconnaissance par le ministère compétent et la saisine de l'OAPI pour enregistrement.

Des produits locaux aux produits d'origine

La vocation de l'indication géographique est de reconnaître et protéger des « produits d'origine », c'est-à-dire des produits spécifiques, peu substituables, dont le lien à un territoire est attesté.

Selon (Belletti et Marescotti, 2006), le lien entre le produit et le territoire se traduit par les propriétés suivantes : (i) possession d'attributs qui différencient le produit d'origine des autres produits ; (ii) spécificité de certaines ressources utilisées dans le processus de production ; (iii) antériorité du produit, y compris un lien avec l'histoire et les traditions ; (iv) dimension collective des savoir-faire partagés de production ou transformation.

de Penja (Cameroun), attiéké de Grand Iahou et toiles de Korhogo (Côte d'Ivoire), café de Ziama et ananas de Maférinyah (Guinée).

³ Succédant au règlement N° 2081/92.

⁴ Accords sur les droits de propriété intellectuelle liés au commerce. En Anglais : TRIPS.

Tableau I. le miel d'Oku et le beurre de karité de Sissili : des produits d'origine ?

	Miel d'Oku ⁵ ou « Oku pure white honey »	Beurre de Karité de la Sissili
Attributs spécifiques	Couleur blanche. Grande viscosité. Arôme particulier. Valeur médicinale. Longue conservation. Ne cristallise pas.	Couleur jaune à jaune pâle Inodore Saveur « douce »
Spécificités de certaines ressources	Forêt de Kilum-Ijim (20 000 ha), et plus spécifiquement quelques végétaux dont <i>Schefflera abyssinica</i> .	Spécificité basée sur le savoir-faire : traitement rapide après récolte, séchage au soleil des noix et des amandes
Antériorité du produit,	Produit depuis des générations. A servi de moyen d'échange contre l'huile de palme.	Le beurre de karité est fabriqué en Sissili depuis de nombreuses générations. Il est objet de la tradition orale et de mythes.
Dimension collective des savoir-faire	Activité traditionnellement individuelle et masculine. Coopérative et associations. Actions de formation depuis 20 ans, y compris vers les femmes.	Le savoir-faire est transmis de génération en génération de mère à fille.

Le miel d'Oku est étroitement lié à la forêt de Kilum-Ijim où il est récolté. Celle-ci abrite des végétaux typiques de forêts tropicales d'altitude et a fait l'objet d'un programme de conservation et de gestion communautaire cité en exemple.

La spécificité du beurre de la Sissili n'est pas liée aux ressources naturelles (en l'état actuel des connaissances), mais à un savoir-faire et un procédé particulier.

Des produits d'origine aux IG

La construction d'une IG repose sur trois piliers : une organisation de producteurs qui porte la démarche, un produit reconnu pour sa spécificité, et l'État qui reconnaît officiellement et garantit le droit de propriété intellectuelle sur une dénomination liée à ce produit, quand il est issu d'une zone géographique précise et respecte un cahier des charges.

Qualifier les produits

Une Qualité générique et une qualité spécifique

Même si une qualité spécifique caractérisant le produit est volontairement recherchée, le produit doit, d'abord, satisfaire aux normes de la réglementation nationale et éventuellement internationale, en cas d'exportation : qualité « seuil » ou qualité générique que doit atteindre un « produit sain, loyal et marchand ».

• Miel d'Oku

Parmi les caractéristiques souvent précisées dans les cahiers des charges des miels figurent le taux d'humidité (variable d'une origine florale à une autre) et le taux de HMF, qui apparaît en cours de vieillissement et dont la faible valeur est garante de la fraîcheur des miels. Nous ne disposons pas d'analyse sur le miel d'Oku.

L'accès au marché de l'Union européenne, principal importateur mondial, est contrôlé par le règlement CE 1221 du Conseil du 25 juin 1997, qui oblige les pays exportateurs à fournir un plan national de surveillance des résidus (de pesticides). Un tel plan est en cours d'élaboration au Cameroun.

Le miel d'Oku présente des attributs de qualité spécifiques particuliers : couleur blanche à claire, texture crémeuse, arômes floraux et de fumée.

⁵ Ces informations proviennent des fiches descriptives réalisées par les fonctionnaires qui ont repéré le produit en 2005 (Mballa & Benelesse, 2005) complétées au cours d'une brève mission à Oku en avril 2008.

- Beurre de karité de Sissili

Les attributs de qualité mis en avant par les productrices et les consommateurs sont des caractéristiques sensorielles : le « bon » beurre est de couleur claire, blanc à jaune, il colle au doigt, il a une odeur faible et un goût caractéristique. Les critères de qualité générique éprouvés le long de la filière sont essentiellement le taux d'impureté et l'humidité.

Des standards de qualité industrielle ont été définis par arrêtés ministériels (arrêtés n° 15 / DMR / DSA et n° 17 / DMR / DSA du 25 janvier 1980 ainsi que l'arrêté n° 188 A/E du 14 juin 1937) qui prennent aussi en compte des indicateurs dont le contrôle n'est pas accessible aux productrices, et que peu de laboratoires au Burkina Faso sont capables de fournir: acidité, indice de saponification, indice d'iode, taux d'insaponifiable. Le beurre artisanal a beaucoup de difficultés à satisfaire aux principaux critères industriels : taux d'impuretés, humidité, acidité (source DTA *in* Saussey et Konseiga, 2005).

La qualité spécifique du beurre de Sissili est de présenter une odeur faible et une saveur caractéristique.

Les qualités spécifiques, recherchées et promues, qui caractérisent ces produits typés, doivent être explicitées, et donner lieu à un compromis entre les différentes parties impliquées. Cependant, cette codification doit savoir intégrer la notion de variante tout en maintenant les caractéristiques du type.

Les manières de produire

- Miel d'Oku

La production du miel est ainsi décrite par Mballa et Benelesse :

« *La technique de production comprend cinq étapes:*

- a. *la fabrication des ruches)*
- b. *capture des essaims*
- c. *la pose, des nouvelles ruches colonisées, dans la forêt naturelle. ,les vieilles ruches n'ayant fait l'objet d'aucun déplacement;*
- d. *la récolte du miel;*
- e. *filtrage par une méthode naturelle. »*

Tous ces points, et bien d'autres, peuvent être objet de débats au cours de l'élaboration du cahier des charges : fleurs butinées, périodes d'installation des ruches et de récolte du miel, type de ruches et gestion des essaims, récolte du miel, filtration, chauffage...

Au cours de l'atelier de sensibilisation tenu à Oku au mois d'avril 2008, le débat le plus sensible a concerné le type de ruches : ruches traditionnelles ou kenyanes ? La ruche kenyane permet de récolter un miel plus « propre » et facile à filtrer, mais son coût reste élevé. Le cahier des charges devra donc préciser si l'IG est réservée ou non au miel obtenu à partir de ruches kenyanes, avec un risque évident d'exclusion des producteurs les plus pauvres.

Un autre point délicat sera celui du goût de fumée. Très présent, celui-ci domine au nez en première olfaction, tandis que les arômes floraux se développent plutôt en rétro-nasal. Pour des amateurs européens, il constituerait un défaut important, mais peut-être est-il apprécié par des consommateurs africains ? S'il se révèle que cet arôme doit être supprimé, ou au moins contrôlé, il faudra déterminer comment modifier le processus de production.

- Beurre de karité de Sissili

Au Burkina Faso, le beurre de karité est fabriqué selon un itinéraire technique commun (cf. encadré), qui connaît de nombreuses variantes selon la situation écologique locale et les savoir-faire culturellement institués (Bridier et Konkobo, 2009).

Le procédé traditionnel de la Sissili diffère des procédés de l'Ouest du Burkina Faso principalement par la préparation et le séchage des amandes, au soleil en Sissili et sur des séchoirs à feu nu de différents formats dans l'Ouest et Sud-ouest.

Aussi, le beurre de karité de l'Ouest est plus sujet à des goûts de « fumée » et à des odeurs plus « fortes » quand les noix sont laissées à fermenter aux champs ou dans des trous. Cependant, le beurre produit au sein de l'Union des groupements peut satisfaire les acheteurs de groupes cosmétiques (Bridier et Konkobo, 2008).

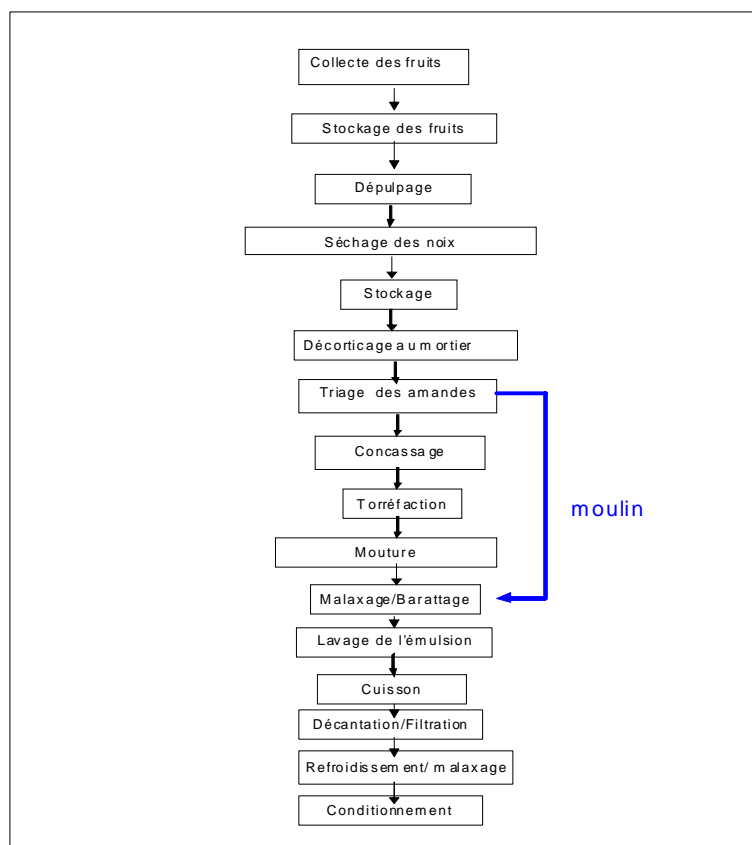


Figure 1. Diagramme de production du beurre de karité et moulin à amandes - by-pass ou pas by-pass

Ainsi, la construction des IG devra choisir parmi les types de procédés et les opérations essentielles, tout en n'excluant pas les innovations dans les techniques et les pratiques dans la mesure où celles-ci n'obèrent pas la « typicité » du produit (Casabianca et Sainte Marie de, 1999).

La délimitation

• Miel d'Oku

Les caractéristiques organoleptiques des miels sont la conséquence directe des fleurs butinées. En choisissant la forêt de Kilum-Ijim comme zone d'origine des miels, on précise un complexe de plantes, et donc un type de miels. La forêt étant déjà délimitée dans le cadre des activités de conservation, il sera probablement judicieux de garder la même délimitation pour l'origine des miels.

• Beurre de karité de Sissili

La qualité spécifique du produit est dû au savoir-faire utilisé par des groupes sociaux et peu à la localisation de ressources naturelles dans des territoires. L'ancrage territorial de ce produit apparaît donc relativement « flou ». De plus, les institutions publiques et les projets se sont attachés à faire la promotion de l'homogénéisation des procédés de fabrication sur l'ensemble du pays, sur le modèle du procédé de Sissili⁶.

Une délimitation basée sur un savoir-faire particulier couperait le Burkina Faso en deux parties : le sud et l'est distingués de l'ouest et du sud-ouest, aussi très grands producteurs de beurre de karité.

Adopter une dénomination

• Miel d'Oku

La dénomination « miel d'Oku » est celle utilisée par la coopérative d'Oku, D'autres opérateurs utilisent « miel blanc du nord-ouest du Cameroun » ou « Cameroon highlands honey ». Dans le cadre de la démarche d'IG, il faudra préciser quelle appellation sera protégée.

⁶ Cf Guide de « bonnes pratiques » - le projet d'appui aux filières bio-alimentaires (PAF), et le projet Pro-karité.

Il n'y a aucun obstacle réglementaire à ce que les apiculteurs d'une autre partie de la forêt utilisent le nom « miel d'Oku », mais la dénomination devra être choisie de manière consensuelle. L'appellation « kilum-ljim » pourrait correspondre mieux à la réalité géographique, mais peut-être n'a-t-elle aucun intérêt commercial.

- Beurre de karité de Sissili

L'appellation « Sissili » aurait vocation à promouvoir des beurres de karité, sans odeur et au goût peu prononcé. Cependant, la zone de production d'un tel beurre est beaucoup plus vaste que la seule province de Sissili ; on le retrouve dans les provinces voisines du Ziro et du Nahouri, mais aussi plus à l'est. De plus, l'appellation « Sissili » n'est pas utilisée dans le commerce local ni pour l'export.

Remarquons qu'il n'y aurait pas d'obstacle théorique au choix d'une appellation beaucoup plus générale « karité du Burkina-Faso », ou « karité de Bobo-Dioulasso ». Cependant, cette appellation, réservée aux beurres produits selon le cahier des charges, priverait alors les autres productrices et leur produit d'un référent identitaire qui aujourd'hui leur appartient.

Le processus collectif : organisation et cohésion

Délimitation et cahier des charges vont résulter de choix multiples réalisés par les producteurs dans leur organisation, accompagnés par des experts, et d'autres acteurs de la filière. Il s'agit de préciser, sans toutefois codifier trop rigide, à la fois le produit, les relations des acteurs au produit et les relations entre acteurs autour du produit.

De nombreux auteurs (Van de Kop, 2006) ont montré que la contribution d'une IG au développement local et à la préservation de l'environnement est fortement dépendante de l'implication des acteurs de la filière dans la construction et la gouvernance de l'IG, et donc de l'importance et de la qualité de l'organisation collective.

- Miel d'Oku

La coopérative d'Oku regroupe 200 des 500 producteurs de la partie Kilum de la forêt (Mballa & Benelesse). Plusieurs ONG sont également actives dans le domaine du miel ou plus généralement des produits forestiers non ligneux. Le projet de conservation de la forêt a joué un rôle de facilitateur entre les trois parties prenantes : les communautés, l'administration, et les pouvoirs traditionnels (FAO, 2002). Celles-ci ont défini une trentaine de règles communes, dont quelques-unes concernent le miel (FAO, 2002).

Le projet a abouti à la création de 18 « institutions de gestion forestière », chacune gérant au titre d'une ou plusieurs communautés une portion différente, délimitée et cartographiée de la forêt, et chacune engagée sur un plan de gestion quinquennal convenu.

- Beurre de karité de Sissili

De nombreux opérateurs interviennent dans la filière traditionnelle du beurre de karité : productrices, groupements de productrices, intermédiaires diverses, exportateurs et PME de transformation (huiles, savons et cosmétiques). Instituée en 2000, la Table filière karité constitue un cadre de concertation à l'échelle nationale qui réunit les opérateurs les plus importants.

À l'échelon local, les groupements féminins de nombreux groupements féminins ont été suscités par les projets et les institutions de développement. Ces groupements sont généralement des groupes de solidarité dont la fabrication de beurre de karité constitue une des activités rémunératrices (Saussey, 2008).

Les unions et réseaux de groupements – UGPPK/Sissili Ziro⁷ RENAPROKA – jouent un rôle d'intermédiaires pour la formation des productrices, la production ou la collecte de beurre de karité en réponse aux commandes des industries cosmétiques du Nord. Ils ne représentent cependant que quelques dizaines de groupements de productrices, proches de la ville de Léo.

Ainsi, la densité des organisations et des institutions semble plus forte à l'échelon local pour le miel, alors que l'organisation de la concertation dans la filière paraît plus avancée pour le beurre de karité.

⁷ UGPPK/Sissili Ziro⁷ union des groupements de productrices de produits du karité, RENAPROKA réseau national des productrices de karité.

Potentiel économique et pertinence du produit à ses marchés

De l'analyse réalisée par (Barjolle et Sylvander, 2002), il ressort que le succès des produits d'origine certifiés ne peut être attribué à un seul facteur clé, mais qu'il s'agit d'une combinaison de facteurs : spécificité du produit, pertinence du marché, coordination entre acteurs y compris avec l'administration gouvernementale.

Nous nous attacherons ici à mettre en évidence le potentiel de production pour chacun des produits, ainsi que l'adéquation du produit à son marché.

- Miel d'Oku

Le miel d'Oku bénéficie d'un fort potentiel de production encore inexploité. Si le rendement de 25 l/ha de la forêt de Mbiame était obtenu sur 10 000 ha de forêt de Kilum-Ijim la production totale serait de 375 000 kg, soit près de 20 fois le chiffre de 20 t cité. La forêt de Kilum-Ijim serait donc capable de générer un chiffre d'affaires au niveau des producteurs de 375 000 \$. A condition évidemment de trouver des débouchés pour cette quantité.

Le marché national reconnaît la spécificité du miel d'Oku en lui accordant un prix supérieur aux autres miels. La coopérative d'Oku achète le produit brut aux producteurs à 400 FCFA le kilo après en avoir vérifié la qualité. Localement, elle vend le produit fini à environ 1 500 francs le kilo, soit près de 500 francs de plus que le miel rouge de la même région (Mballa et Benelesse, 2005).

Lors d'une enquête rapide menée en avril 2008 dans un supermarché de Yaoundé, nous avons pu constater que le « miel blanc du nord-ouest du Cameroun » était proposé à 8 000 F CFA le kilo, un prix quatre fois supérieur à celui d'un miel brun « multi-fleurs » national, et dépassait le prix de certains miels importés.

L'Union européenne est le principal importateur de miel avec 150 000 t, suivie par les USA et le Japon. (CE, 2006). Les prix diffèrent selon la qualité et la provenance. Aussi, le miel européen est vendu en moyenne 3,52\$, presque quatre fois plus cher que le miel chinois (1,13\$) (CE, 2006). Cependant l'accès à ce marché oblige à la mise en place d'un plan national de suivi des résidus (PNSR) pour le miel.

Compte tenu de sa forte valorisation à l'échelon national, le miel d'Oku doit viser à l'export un marché de niche pour lequel il se doit d'acquérir une forte notoriété. La construction et la promotion d'une IG apparaît pertinente avec cet objectif.

- Beurre de karité de Sissili

Masters *et al.*, (2004) estiment le potentiel de production d'amandes de karité à 1 130 000 tonnes pour l'Afrique de l'Ouest, dont 150 000 tonnes pour le Burkina Faso. De ce potentiel, seulement la moitié serait récoltée (75 000 t), dont 35 000 t seraient transformées pour la consommation locale, et 40 000 t exportées sous forme d'amandes (37 000 t) et sous forme de beurre (1 000 t équivalent à 3 000 t d'amandes). Le beurre de karité ne constitue qu'une faible part des exportations (7,5 % des amandes). Le Burkina Faso possède donc un très grand potentiel de production de beurre de karité soit par augmentation la récolte soit par transformation d'amandes exportées en l'état.

L'utilisation alimentaire du beurre de karité est décroissante, à l'échelon national. Il est fortement concurrencé par les huiles alimentaires, mais reste valorisé pour la confection de plats « traditionnels ». Plus de 90 % des exportations des amandes de karité sont destinées à être utilisées comme substitut du beurre de cacao (fraction stéarine) et pour la fabrication de margarines (fraction oléine) (Masters, 2004).

Les applications cosmétiques constituent un marché relativement étroit, mais à grand potentiel, à l'échelon national comme international. Le beurre de karité est devenu un ingrédient très valorisé ; mentionné sur l'étiquette. Ses qualités cosmétiques sont essentiellement dues aux insaponifiables qui nourrissent et protègent la peau. Son utilisation est basée sur les propriétés fonctionnelles de ces constituants et non sur le produit dans sa globalité.

Le prix du beurre de karité dépend de la filière de commercialisation dans laquelle il est vendu (Bridier et Konkobo, 2008). Alors que le prix payé aux productrices par les collecteurs varie de 200 F CFA à 350 F CFA (2005 – 2006), le prix perçu pour une fabrication « sur commande » au sein de groupements organisés et de leurs unions est fixé à 500 F CFA. Ceux-ci le revendent, après filtrage et conditionnement en tonneau alimentaire au prix de 700 F CFA/Kg.

La faiblesse des prix proposés par les collecteurs dans les villages n'incite pas à l'amélioration de la qualité du produit. Les opérateurs se plaignent de la mauvaise qualité générique du beurre collecté : taux d'humidité élevé, corps étrangers, utilisation d'amandes de mauvaise qualité.

La vente au détail, en ville, permet l'obtention d'un prix d'environ 700 F CFA (secteur artisanal) à 1 500 F CFA (secteur industriel).

Conclusion

L'analyse des cas « miel d'Oku » et « beurre de karité de Sissili » révèle deux situations contrastées pour lesquelles l'opportunité de la construction d'une IG apparaît dans des conditions différentes.

Dans le premier cas, les qualités spécifiques du produit sont faciles à identifier et connues des consommateurs. La définition du produit comme la délimitation de la zone de production sont directement liées à des facteurs naturels. La spécificité du miel blanc est reconnue par le marché national qui lui accorde un prix plus élevé. Le processus de construction d'une IG aurait pour intérêt essentiel, en explicitant des « usages locaux, loyaux et constants », de contribuer à fédérer les groupements de producteurs et les opérateurs existants autour de la défense et de la promotion d'un produit commun, et d'anticiper les tentatives d'usurpation, d'adultération et d'imitation lorsque la notoriété du produit sera plus forte. A l'exportation, le fait que le miel soit issu d'une zone protégée pour sa remarquable biodiversité est un argument très favorable. Mais encore faut-il une certaine structuration de la filière, et surtout la conformité avec les règles imposées par le principal marché mondial, l'Europe.

Dans le deuxième cas, la spécificité du produit est due à un savoir-faire qui peut théoriquement être transférable et adopté par d'autres populations. Faut-il dès lors considérer que toute délimitation de la zone de production serait problématique ? Ou bien estimer que, même si le savoir-faire est susceptible de voyager, les producteurs de sa région d'origine ont droit à une protection de l'indication géographique au titre de l'antériorité ? Ou bien encore considérer que le nom réputé d'une région doit être utilisé sur une zone plus large et concerner une « niche de qualité » spécifique associant des conditions sociales, éthiques, d'environnement, de savoir-faire, etc.

En fait, la décision semble subordonnée à une analyse de la filière et à une réflexion stratégique sur son avenir : quelle place de l'exportation ? Quel avenir pour la qualité liée aux savoir-faire traditionnels par rapport à une qualité obtenue par des procédés mécaniques, chimiques ou industriels ?

Le cahier des charges d'une indication géographique peut inclure des conditions de tous ordres : qualité produit, équité sociale, genre, durabilité, respect des traditions... Son élaboration peut donc jouer un rôle essentiel dans le pilotage stratégique des filières et l'équilibre entre les différents acteurs.

Dans tous les cas, les marchés doivent être suffisamment rémunérateurs pour supporter des coûts supplémentaires liés à la traçabilité et la certification des produits.

De plus, la construction et le respect de signes de qualité, public ou privé nécessitent certaines conditions dans le contexte d'Etats faibles où l'administration dispose de peu de moyens et où les recours pour faire valoir ses droits peuvent être hors de portée de groupes de producteurs : d'abord une reconnaissance juridique des organisations porteuses des signes de qualité, puis la possibilité de contrôler et de contester les usurpations de dénomination.

A l'instar des certifications « agriculture biologique » ou « commerce équitable », l'indication géographique ne concernera-t-elle que des produits d'exportation ?

Il reste enfin un paradoxe de poids : alors que nous avons vu combien le rôle des producteurs organisés a été jugé important dans toutes les analyses d'indications géographiques existantes, les quelques démarches en cours sont portées par des administrations.

Pour toutes ces raisons, des actions d'information, de formation et d'animation sur les indications géographiques sont fortement souhaitables, ainsi qu'un accompagnement par la recherche des expériences en cours.

Références bibliographiques

BARJOLLE D., SYLVANDER B., 2002. Some Factors of Success for Origin Labelled Products in Agri-Food Supply Chains in Europe: Market, Internal Resources and Institutions. *Economie et société* n°25 (9-10/2002): 1441-1461.

BELLETTI G., MARESCOTTI A., 2006. Geographical Indications: Economic and Social Issues". SINER-GI EU Funded project, WP2 Final Report, mimeo (direct download).

BRIDIER B., KONKOBO CH., 2008. L'influence de la coordination marchande sur les pratiques de production et la gestion de la qualité : fabrication de beurre de karité au Burkina Faso. IV Congreso Internacional de la red SIAL ALFATER 2008, Mar del Plata, Argentina, 27-31 octobre 2008.

BRIDIER B., KONKOBO CH., 2009. Des savoir-faire locaux entre IG et standardisation des produits : exemple du beurre de karité au Burkina Faso. Colloque Localisation et circulation des savoir-faire en Afrique MMSH, Aix-en-Provence 19-20 Mars 2009.

CASABIANCA F., SAINTE MARIE C. de, 1999. Concevoir des innovations pour les produits typiques. Quelques enseignements des charcuteries sèches corses. 52nd EAAE Seminar -, Parma, June 19-21 1997.

COMMISSION EUROPEENNE, 2006. Apiculture : situation mondiale et européenne 1997-2005. http://ec.europa.eu/agriculture/markets/honey/sit97_05.pdf

EDOU-EDOU, P., 2008. La protection des indications géographiques et des appellations d'origine en Afrique - état des lieux et perspectives. Forum sur les indications géographiques et les appellations d'origine OMPI - INPI Portugal. Lisbonne, 30 et 31 octobre 2008.

FAO, 2002. Case study of exemplary forest management in Central Africa: community forest management at the Kilum-Ijim mountain forest region, Cameroon. By Christian Asanga, October 2002. Forest Management Working Papers, Working Paper FM/11. Forest Resources Development Service, Forest Resources Division. FAO, Rome (unpublished).

MASTERS E.T., YIDANA. J.A., LOVETT P.N., 2004. Reinforcing sound management through trade: shea tree products in Africa. *Unasylva* - 55(n°. 219 - Trade and sustainable forest management): 46-52.

MBALLA A., BENELESSE M., 2005. Fiche descriptive « OKU pure white honey ». Ministère de l'Agriculture et du développement rural, Yaoundé, Cameroun.

MOITY-MAÏZY P., SAUTIER D., 2006. Produits d'origine en Afrique de l'Ouest et du Centre : potentiels et controverses des démarches de certification. III Congreso Internacional de la Red SIAL « Sistemas Agroalimentares Locales », Alimentación y territorios « ALTER 2006 ». Baeza (Jaén), España.

OAPI, 1999. Accord portant révision de l'accord de Bangui du 02 mars 1977 instituant une organisation Africaine de la propriété intellectuelle, 24 février 1999, OAPI, Yaoundé, 254 p.

O'CONNOR B., 2004. The Law of Geographical Indications, Cameron May Ltd, London. 501 p.

OMC Accord sur les ADPIC: Aperçu. Organisation mondiale du commerce
http://www.wto.org/french/tratop_f/trips_f/intel2_f.htm#geographical

SAUSSEY M., KONSEIGA S., 2005. Etat des lieux des actions menées dans la filière karité. Rapport, DTA, IRSAT, Ouagadougou, 111 p.

RÈGLEMENT (CE) No 510/2006 DU CONSEIL du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, Journal officiel de l'Union européenne 31.3.2006, L 93/12- L 93/25.

VAN DE KOP P., SAUTIER D., GERZ A. (ed.). Origin-based products : Lessons for pro-poor market development. Amsterdam : KIT, 2006